Cronuts

Zutaten für 12 Cronuts

- 3 Rollen Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 200 g Schmand
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Paradiescreme (beliebiger Geschmack)

Für die Deko

- 100 g Erdbeeren (oder andere frische Früchte oder Dopings)
- 100 g Zartbitterkuvertüre (oder Schokolade)

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

So bäckst du die Cronuts selber

1. Heize deinen Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor und belege ein Blech mit Backpapier.
2. Rolle den Blätterteig aus und steche mit einem Glas oder einem runden Ausstecher Kreise aus.
3. Lege jeweils 3 Kreise übereinander, wobei du vorher ein kleines Loch vom obersten Kreis ausstichst.
4. Backe die Cronuts für 25 Minuten, dabei gehen sie schön auf.
5. Mixe den Schmand mit der Sahne und der Paradiescreme und fülle die Creme in einen Spritzbeutel.
6. Halbiere die Cronuts mit einem Messer und fülle sie in der Mitte mit der Creme. Gib auch etwas Creme in das Loch oben auf dem Cronut und dekoriere ihn dann mit beliebigen Toppings wie frischen Früchten und Schokostückchen. Eine besonders leckere Kombination sind Erdbeeren und Yogurette Stückchen.
7. Schmelze etwas Schokolade im Wasserbad und verteile diese zum Schluss als hübsche

Deko auf den Cronuts. Stelle die Cronuts bis zum Verzehr kühl, damit die Schokolade fest wird.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.